Rychlé langoše

Kategorie: Chuťovky

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 8

- Hladká mouka 1 ks
- Droždí 40 g
- Mléko 750 ml
- Sůl 1 špetka
- Cukr 1 špetka
- Rostlinný olej 0.5 l

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Smícháme mouku, sůl a zalijeme mlékem ve kterém jsme rozpustili droždí a špetku cukru. Uhněteme těsto, které necháme vykynout.
Z těsta tvoříme tenké placky (langoše), které smažíme na rozpáleném oleji po obou stranách.
Langoše sypeme strouhaným sýrem, pokapeme kečupem.
Pokud potřete ruce a vál olejem, budou se vám langoše tvarovat lépe.